

ANTIPASTI

MAXI PLANCHE GRANDE 80€

1m20 DE PLAISIR ITALIEN À PARTAGER,
à partir de 8 personnes

STRACIATELLA E PIZZA BIANCA, HUILE D'OLIVE ET ORIGAN 14€

SÉLECTION DE CHARCUTERIES ITALIENNES 16€

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS 15€

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES ITALIENS 21€

ANTIPASTI DE LÉGUMES MAISON 16€

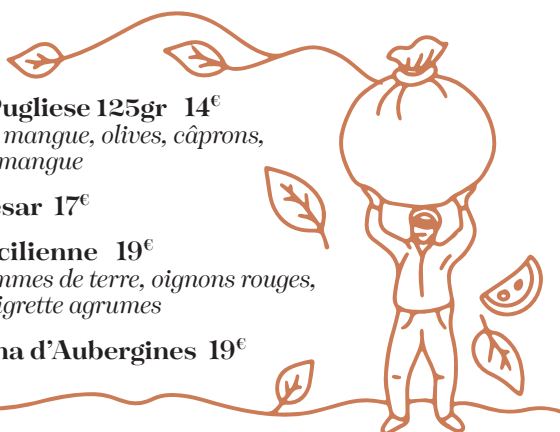
PRIMI

Burrata Pugliese 125gr 14€
*chou rouge, mangue, olives, câprons,
vinaigrette mangue*

Salade César 17€

Salade Sicilienne 19€
*Poulpe, Pommes de terre, oignons rouges,
olives, vinaigrette agrumes*

Parmigiana d'Aubergines 19€



LA SPECIALITÀ DELLO CHEF ANTONIO

Dos de cabillaud Pesto Basilic Parmesan, 26€
Caponata sicilienne, crémeux avocat

PASTA DELLA MAMMA GINA

Strozzapretti al Pesto, 19€
Burrata Pugliese

Pasta Carbonara al Tartufo 24€
Guanciale, Pecorino Romano, Crème Truffe

Pasta Nduja Picante, 21€
*Straciatella Fumée
Zestes citron vert*

Panciotti Asperges Mascarpone, 24€
Emulsion chèvre, asperges vertes



SPÉCIAL

POLPETTE DELLA MAMMA GINA 38€
Sauce tomate bio maison, spaghetti - pour 2 personnes

CARNE

Escalope de Veau Milanese 24€
Pasta sauce tomate maison bio

Escalope Gratinée della Mamma Gina, 28€
Mozzarella, aubergines, sauce tomate maison bio

Escalope Gratinée Alla Parma, 28€
Mozzarella, jambon de Parme, sauce tomate maison bio

DOLCI

Pizzette Nutella 7€
(servie jusqu'à 14h le midi et 22h le soir)

Tiramisu 8€

Mousse au Chocolat 7€

Café Gourmand 9€

Panna cotta, coulis de fruits frais 8€

DOLCI CONDIVIDERE à partager

Bombetta Della Mamma Gina 12€
Petits beignets maison, sauce chocolat, chantilly

GELATO

Affogato al Caffè 9€
Glace vanille, chantilly, caramel, expresso

Coupe Pistacchio 9€
Glace pistache, sauce chocolat, chantilly, éclats de pistache

Coupe Amarena 9€
Glace vanille, cerises Amarena confites, chantilly

Coupe Limoncello 11€
Sorbet citron, limoncello

Gelato di Gina 1 € 3€ / 2 € 5,5€ / 3 € 7,5€
Cerises Amarena, Vaniglia, Caffè, Pistacchio, Cioccolato
Sorbets : Limone, Fragola

PIZZA AU FEU DE BOIS

NOTRE PÂTE À PIZZA EST FAITE AVEC UN LEVAIN ET UNE MATURATION
MINIMUM DE 48 HEURES POUR UNE MEILLEURE DIGESTION.

NOS PIZZAS SONT GARNIES DE MOZZARELLA FIORE DI LATTE ET DE NOTRE SAUCE TOMATE NAPOLITAINE MAISON BIO.
LES PRODUITS SONT PRINCIPALEMENT LABELLISÉS DOP, IGP OU BIO.

PIZZE POMODORO

Base Tomato

- **BIANCA** 6,5€
Pour accompagner vos antipasti - Huile d'olive, origan et parmesan 16 mois
- **MARGHERITA** 9€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, basilic frais, huile d'olive
- **CAPRICCIOSA** 14€
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella fiore di latte, champignons, Scamorza, pesto
- **PARMA** 17€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, Scamorza, roquette, jambon cru Grande Réserve, copeaux de parmesan 16 mois
- **VEGETARIANA** 16€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, origan, tomates cerises, courgettes, aubergines, olives Taggiasche, roquette, huile d'olive, crème balsamique, copeaux de parmesan 16 mois
- **BOLOGNESE** 17€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, viande hachée, oignons rouges, olives Taggiasche, stracciatella pugliese
- **PIZZA PAZZA** 14€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, thon, oignons rouges, olives Taggiasche
- **DIAVOLA** 15€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, spianata piccante, poivrons, oignons rouges, mozzarella di bufala
- **CORLEONE** 19€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, saumon d'Ecosse fumé, courgettes, roquette, stracciatella pugliese, crème balsamique
- **PARMIGIANA** 15€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, aubergines, copeaux de parmesan 16 mois, basilic frais
- **CALZONE** 15€
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella fiore di latte, champignons, Scamorza, pesto, Oeuf

PIZZE CREMA

Base Crème

- **QUATTRO FORMAGGI** 14€
Base Crème, mozzarella fiore di latte, chèvre affiné, Scamorza, gorgonzola
- **SAVASTANO** 17€
Base crème, mozzarella fiore di latte, champignons, gorgonzola, jambon cru Grande Réserve
- **BERGAMO** 16€
Base Crème, mozzarella fiore di latte, poulet, gorgonzola, olives Taggiasche
- **SPAGNOLA** 18€
Base Crème, jambon blanc, mozzarella fiore di latte, poulet, spianata piccante, chèvre affiné, tomates cerises
- **QUEEN TARTUFO** 18€
Base crème de truffe, mozzarella fiore di latte, jambon blanc truffé, stracciatella pugliese, noisettes grillées
- **BELLA MARIA** 16€
Base crème de pesto, mozzarella fiore di latte, spianata piccante, roquette, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan 16 mois
- **CAPRA** 18€
Base crème, mozzarella fiore di latte, chèvre affiné, roquette, jambon cru Grande Réserve, olives Taggiasche, miel

BURRATA LOVERS

- **GINA GINA** 20€
Base crème de truffe, mozzarella fiore di latte, jambon blanc truffé, mortadelle de Bologne, jambon cru Grande Réserve, burrata, mozzarella di bufala, roquette, crème balsamique
- **MORTADELLA** 18€
Base crème de truffe, mozzarella fiore di latte, mortadelle de Bologne, burrata, parmesan 16 mois, basilic frais



VINS ITALIENS

VINS ROUGES

POUILLES

- Salento IGP Primitivo NOTTE ROSSA ✓ 6€ 29€
- Salento IGT Primitivo MASSERIA AZZURA 36€
- «F» NEGROAMARO IGP SALENTO 2019 - SAN MARZANO 79€
- VINEKA NEGROAMARO PUGLIA - GUGLIELMO ZITO 32€

ABRUZZES

- Montepulciano, Montipagano DOC UMANI RONCHI ✓ 32€
- Montepulciano d'Abruzzo FANTINI 6€ 29€

TOSCANE

- Chianti Sup SAN LORENZO 36€
- Chianti Colli Senesi IL PALAGIONE ✓ 34€
- Baci di Sangiovese PODERE SAN CHRISTOFO ✓ 39€

SICILE

- IGT Sicilia Branciforti Nero d'Avola FIRRIATO 32€
- Nero d'Avola Rasula MAGGIOVINNI ✓ 34€

VÉNÉTIE

- Valpolicella classico LENOTTI 39€
- Amarone 2018 Valpolicella Classico LENOTTI 89€

PIÉMONT

- Barbera d'Asti CA BIANCA 36€
- Barbera d'Alba RUVEI 62€
- Dolcetto d'Alba 2021 MARCO CAPRA 42€
- Barolo 2018 Nebbiolo MASSIMO RATTALINO 89€
- Barbaresco 2016 Nebbiolo MASSIMO RATTALINO 84€

SARDAIGNE

- Cannonau di Sardegna ANTONELLA CORDA ✓ 58€
- Montessu AGRIPUNICA 49€

12cl / 75 cl

VINS BLANCS

SARDAIGNE

- DOC Vermentino di Sardegna DOMAINE MELONI ✓ 7€ 36€

POUILLES

- IGT Puglia Falanghina ANTICA ENOTRIA ✓ 34€

ABRUZZES

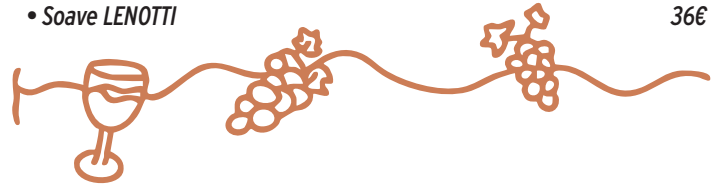
- Montipagano DOC UMANI RONCHI ✓ 32€
- Trebbiano d'Abruzzo DOC VILLAMEDORO 29€

SICILE

- DOC Sicile Branciforti Catarratto FIRRIATO 32€
- IGT Terre Siciliane Piano Maltese RAPITALA ✓ 36€
- IGT Terre Siciliane Inzolia CARUSO ET MININI 8€ 39€

VÉNÉTIE

- Pinot Grigio FRASSINELLI 29€
- Soave LENOTTI 36€



VINS PERLANTS & EFFERVESCENTS

- Lambrusco ROSÉ Olmaccio FIORINI (Modène Emilie Romagne) ✓ 29€
- Lambrusco 2022 LINI (Emilie Romagne) 32€
- Moscato d'Asti RATTALINO (Piémont) 29€
- Prosecco Vaporetto Numéro 8 BISOL (Vénétie) 32€

LE VIN COUP DE ♥ DE NICO

- MOSCATO D'ASTI PRIMO BACIO BULLE Scagliola — 8€ le verre — 36€ la bouteille
- VISCIOLA Domaine Terracuda — 6€ le verre (6cl)

VINS FRANÇAIS

VINS ROUGES

- AOP Corbières 2021 « Les Pipelettes » STE MARIE DES CROZES ✓ 29€
- AOP Pic Saint Loup 2021 CHATEAU LA ROQUE ✓ 36€
- AOP Fleurie « La Madonna » 2021 GUILLAUME CHANUDET 36€
- Syrah Élégance, Brio 2022 GUY BONNAND ✓ 8€ / 39€
- AOP Mercurey 2023 Domaine LAGARDE 52€
- AOP Côtes du Rhône 2021 LE CLOS DES SAUMANES ✓ 28€
- AOP Crozes-Hermitage 2022 « Les entrecoeurs » Domaine Mucyn 39€
- AOP Saint Joseph 2021 « Liéandre » Didier Morion 49€

CARAFFA 46CL

- AOP Côtes du Rhône LES MAGERANS 4€ / 12€
- IGP Méditerranée Viognier DOMAINE LA LIGIERE BIO ✓ 4€ / 12€

verre 12cl / 75 cl

VINS BLANCS

- VDF Pays de la Loire 2022 « Chapeau Melon » JEREMIE HUCHET 6€ / 29€
- AOP Mâcon-Villages 2022 COTEAUX DES MARGOTS 6€ / 29€
- AOP Saint Véran 2022 DOMAINE LES ARBILLONS 39€
- Viognier des Cévennes 2022 TOUR DE GATIGNE ✓ 26€

verre 12cl / 75 cl

VINS ROSÉS

- IGP Méditerranée 2022 MAISON MEÏ 5€ 25€
- IGP Pays d'Oc Rosé - Argali 2023 - PUECH HAUT 8€ 39€ 76€
- AOP Côtes de Provence « Cuvée Symphonie » ✓ 45€ 90€

verre 12cl / 75 cl / Mag

✓ Vin en agriculture biologique ou biodynamie